TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	11,00
poids net (Kg)	870
largeur (mm)	1030
profondeur (mm)	1580
hauteur (mm)	1560

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE AUTOMATIQUE pour 250 kg de pâte (cuve de 390 lt) , avec TÊTE FIXE et CUVE , 2 VITESSES , 2 MOTEURS indépendants pour SPIRALE et CUVE :

.

- le pétrin à spirale automatique de la série SP est la **machine idéale pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias** ;
- convient pour **les PÂTES HAUTEMENT HYDRATÉES** ;
- **fabriqué en acier de haute épaisseur** et avec des composants mécaniques très fiables et robustes pour une utilisation continue et pour la production de pâtes dures ;
- **cuve en acier inoxydable haute résistance, spirale, colonne** ;
- **grille de protection en acier inoxydable** ;
- plaque de tête revêtue d'acier inoxydable;
- **2 moteurs indépendants pour spirale et bol** ;
- **2 vitesses pour le SPIRAL** , **tr/min 114 - 230 ;**
- **1 Vitesse pour le TANK** , **15 tr/min ;**
- **inversion du sens de rotation de la cuve** ;
- **2 minuteries électroniques** pour **la gestion automatique des vitesses de pétrissage** ;
- **rotation pulsée de la cuve** ;
- disposition pour basculeur sur banc ou séparateur ;
- **Transmission par courroie trapézoïdale** pour un silence maximal ;
- **pieds de support** avant réglables en acier inoxydable ;
- **roues arrière** pour un déplacement facile ;

- système électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.

DONNÉES TECHNIQUES :
- **capacité de pâte finie max 250 kg**
- **volume du réservoir 390 lt.**
- capacité maximale de farine 166 kg
- **moteur à spirale Kw 6,5/11**
- poids 870 kg
- dimensions extérieures 1030x1580x1560h

marquage CE
Fabriqué en Italie

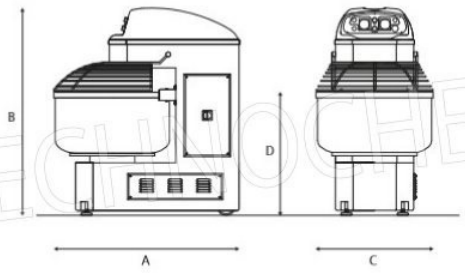
CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-004000	Pétrin à spirale automatique de 250 kg, professionnel pour BOULANGERIE et PIZZERIA, 2 moteurs indépendants pour la cuve et la spirale, 2 vitesses pour la spirale, INVERSION DE ROTATION pour la CUVE, V.380/3+N, Kw.6,5/11 - Kg. 870, dim.mm.1030x1580x1560h	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-005001 	**PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF163-005003 	**PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE + COMPTEUR D'EAU - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF163-005002 	**Transmission spirale avec transmission - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



TECHNOCHEF.IT

A	B	C	D
1580	1560	1030	950